マルチサンドメーカー

YHS-X700 取扱説明書

保証書付

もくじ

・このたびは、弊社マルチサンドメーカーをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
・ご使用の前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
・お読みになった後は、大切に保管してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

⚠警告 誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの

⚠注意 誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害のみに結びつくもの

図記号の説明

禁止 禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

指示 指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

注意 注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

絶対に分解したり修理・改造をしない

発火したり、異常動作して、火災や感電の原因になります。

●修理は、販売店へご相談ください。

禁止

子供だけで使わせたり乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電やけがをする恐れがあります。

根元まで差し込む

電源プラグは、根元まで確実に差し込む

差込が不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。

禁止

本体のすき間からピンや針金などの金属物や異物を入れない

内部に触れたり、異常動作して火災や感電ややけどの原因になります。

プラグを抜く

使用しないときやお手入れするときは必ず電源プラグを抜く

けがややけどをしたり、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

ほこりをとる

電源プラグのほこりなどは定期的にとる

プラグにほこりなどがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因となります。

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

⚠警告

使用中や使用直後は、高温部に触れない

やけどの原因になります。特に乳幼児にはご注意ください。

交流100V以外では、使用しない

火災・感電の原因となります。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない

電源コードが破損し火災や感電の原因となります。

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差込がゆるいときは、使用しない

感電・ショート・発火の原因となります。

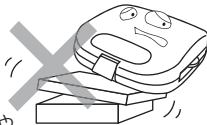
水をつけたり、水をかけたりしない

ショートや感電の恐れがあります。

⚠注意

電源プラグを抜くときは電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く

コードがショートや断線して火災・感電の原因になります。

畳やジュウタンなど熱に弱い敷物の上や不安定な場所では使用しない

火災ややけど・けがの原因になります。

調理以外の異なった用途に使ったり、終始上ぶたを開けたまま調理をしない

故障の原因になります。

長時間連続で空焚きしない

故障の原因となります。予熱のための空焚きは大丈夫です。

使用中は本体から離れない

離れるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因となります。

使用上のご注意

より安全・快適にお使いになるために
以下のことに注意してください。

●はじめてお使いになる前は、各種プレートを中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ、充分に乾かしてからご使用ください。

●本体を周囲の壁などから20cm以上離してご使用ください。

●プレートの取外しはプレートが充分に冷めてから行ってください。

●一回焼くごとに、プレートに残ったパンくずやかすをきれいにふき取ってから、次の調理を行ってください。特に糖分を含んだ材料を使用すると焦げ付きやすくなりますので念入りにしてください。

●プレートから大量の調理物や油が流れないよう、具材などの量を調整してください。また、流れでた油などはきれいにふき取ってください。

●水分の多い材料を使うと水蒸気が大量に出て、機器の内部にも水分が入りますので、ふたを開けてヒーターの予熱で乾かしてください。

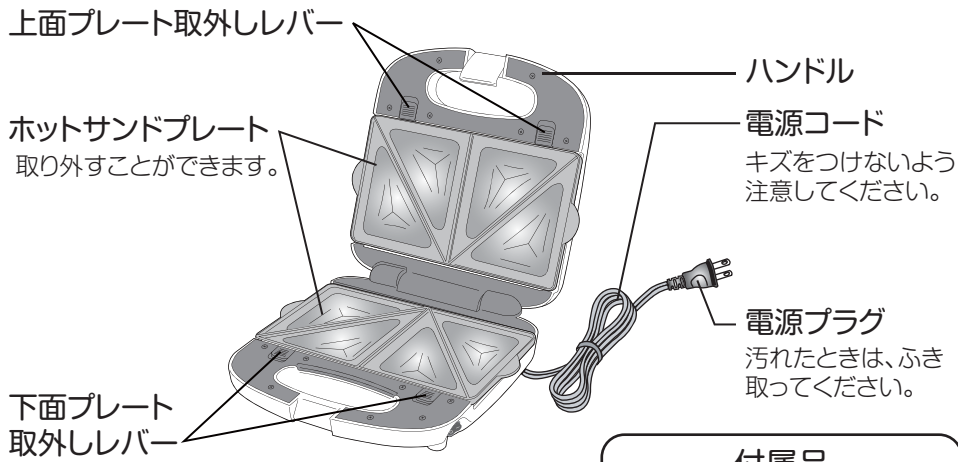
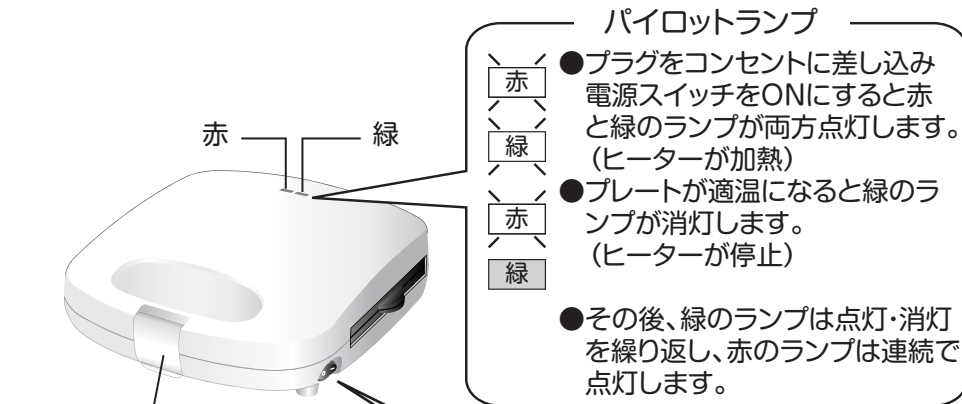
●冷蔵庫から取り出した冷たい具材などをすぐに使用した場合、パンやご飯の外側が焼けても具材が充分に加熱されない時があります。

●食材によって焼き上がりが変わります。そのつど焼き上がりをご確認ください。

●焼き上がったら、電源スイッチを切って食材を別の皿に取り分けてください。そのままにしておくと焦げ付く場合があります。

●プレートのフッ素加工を傷めないため、次のことはしないでください。

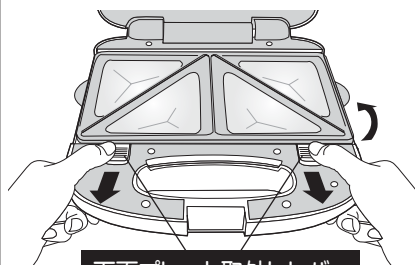
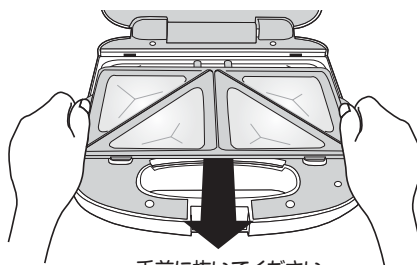
■予熱以外に空焼きをしない。
■金属へらやフォーク、ナイフなど角や先の鋭利なものは使用しない。
■調理したものをプレートに放置しない。また、お手入れは早めに行う。
フッ素加工の剥がれや浮き、変色の原因になります。

各部の名称

⚠ 注意	本体とプレートは、高温になりますので取扱いには、ミトンを使用するなどしてやけどにご注意ください。

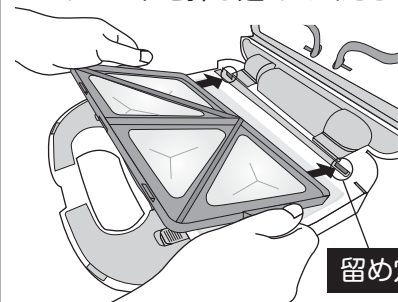
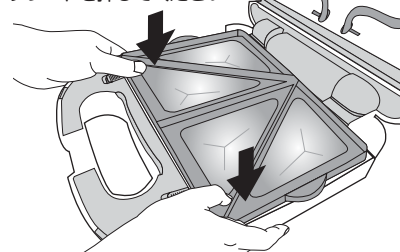
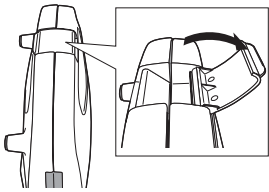
使いかた

プレートの取り外し、取り付け

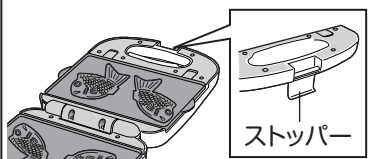
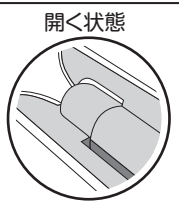
下面プレートの取り外しかた

① レバーを引くとプレートのロックが外れプレートが浮きます

② プレートを手前に引き出し外してください

●上面プレートは下面同様にして取り外せます

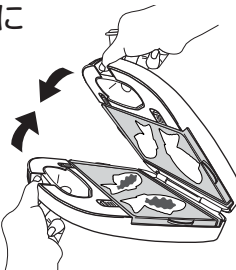
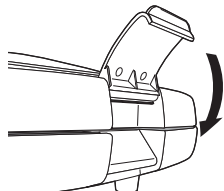
プレートの取り付けかた

① 留め穴2箇所を先に入れてからプレートを押し込んでください

② カチッと音がしてロックがかかったことを確認してください

⚠注意	プレートの取り付け、取り外しはヒーターやプレートが充分に冷めてから行ってください。

使いかた

1.調理面を水平にする開き方

① ストッパーを外します

② 上下ふたのハンドルを持ち、本体を持ち上げて外側へ引っ張るように開きます

③ 水平に広げ、ストッパーを立ててください

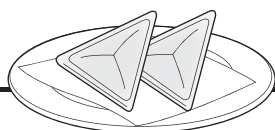
参考 水平にした時のヒンジの状態

※ヒンジは上ぶたを上に持ち上げることによって動きます

2.閉じ方（材料を入れた後）

① 上下プレートの生地全体に気泡が上がってきたら上下ふたのハンドルを持って閉じます

※生地に気泡が上がらない前に閉じると生地が流れてしまいます。

② ストッパーをロックします

⚠注意 閉じるときは、本体やプレートが熱くなっていますのでミトンなどを使って、やけどしないよう注意してください。

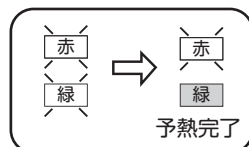
使いかた -ホットサンド-

1.材料の準備

材料の用意	●食パン（8～12枚切）　●バター（または、マーガリンなど） ●食パンにはさむ材料（ハム・チーズなど水分の少ないもの） 注意:6枚切以上の厚さのパンは、ふたが閉まらなかったり、ストッパー破損の原因になりますので使用しないでください。
準備	①食パンの焼き面にバター、またはマーガリンを塗る。 ②食パンの上にお好みの材料をのせ、その上にもう1枚のパンをのせる。 注意:トマトなどの水分の多い材料を入れると、プレートの間から蒸気が吹き出すことがありますので、やけどなどに注意してください。

2.ホットサンド用プレートを本体に取り付ける （P5「使い方」参照）

3.予熱をする

①食パンを入れずにストッパーをロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れます。（赤と緑のランプが点灯）

②4～5分後に緑のランプが消灯して予熱完了をお知らせします。（赤いランプは点灯）

⚠注意	本体とプレートは、高温になりますので取扱いにはミトンを使用するなどしてやけどにご注意ください。

4.焼く

①ストッパーを外し、上ぶたを開けます。

②上下のプレートにサラダ油をまんべんなく塗ってください。

③下プレートに材料を重ねたパンを置きます。

④上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。

注意:ストッパーがロックできないときは、パンにはさむ材料を減らしてください。

⑤焼き上がり時間の目安は約4～5分です。ストッパーのロックを外し上ぶたを開いて焼き上がったホットサンドを取り出してください。

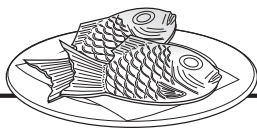
※材料を入れてしばらくすると緑色のランプが点灯し加熱を始めます。その後、再び緑色のランプが消灯したときが焼きあがりの目安です。

緑 ⇨	緑 ⇨	緑
材料を入れる	再点灯	焼きあがり

※焼き上がったホットサンドは、木製や耐熱性樹脂のへらなどで取り出してください。

※調理後は、機器の内部に入った水分を抜くために、冷めるまでふたを開けてください。

5.使用後、電源スイッチを切って電源プラグをコンセントから抜く

使いかた -たい焼き-

1.材料の準備

薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・150g
ベーキングパウダー・・10g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・130cc
小倉あん・・・・・・・・・・・・・適量

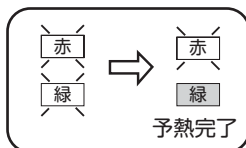
●生地を作る

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
②卵をよく溶かしておきます。
③ふるっておいた粉に砂糖・溶いた卵・牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜてください。

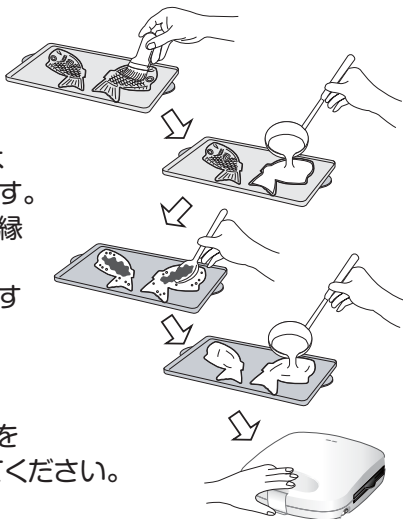
●市販のホットケーキミックスを使うと手軽に生地を作ることができます。
●小倉あんは使用量が少ないため、缶詰などを使用することをお勧めします。
●カスタードクリーム、ジャム、ベーコンなどお好みのものを詰めてお楽しみいただけます。

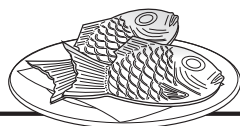
2.たい焼き用プレートを本体に取り付ける (P5「使いかた」参照)

3.予熱をする

材料を入れずに予熱をしてください。
(7ページ「使いかた」参照)

⚠注意	本体とプレートは、高温になりますので取扱いにはミトンを使用するなどしてやけどにご注意ください。

4.焼く

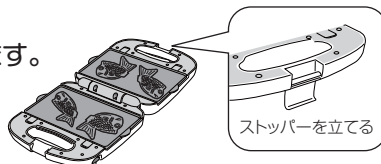
①ストッパーを外し、上ぶたを開けます。
②上下のプレートにサラダ油をまんべんなく塗ってください。
③下プレートに用意した生地をあふれないように注意して、型全体に薄めに流し込みます。
④生地に気泡が上がってきたら、あんを型の縁からはみ出さないようにのせます。
⑤さらにその上に生地を薄く流し、あんを隠すようにします。
⑥上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。
⑦焼き上がり時間の目安は約4〜5分です。
焼けたらストッパーのロックを外し上ぶたを開いて焼き上がったたい焼きを取り出してください。

※材料を入れてしばらくすると緑色のランプが点灯し加熱を始めます。
その後、再び緑色のランプが消灯したときが焼きあがりの目安です。
※焼き上がったたい焼きは、木製や耐熱性樹脂のへらなどで取り出してください。
※調理後は、機器の内部に入った水分を抜くために、冷めるまでふたを開けてください。
※材料がプレートからはみ出さないよう量を調整してください。故障の原因になります。

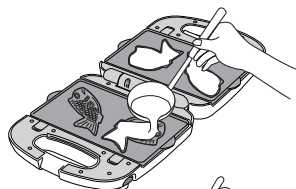
使いかた -たい焼き-

■本格的な作り方　※機器の取り扱いになれてから、始めてください。

上下のプレート別々に生地を入れて焼くため、焼き色が均一になります。

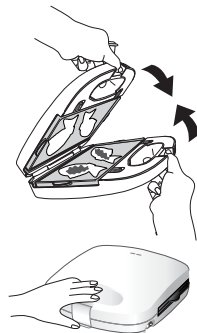
1.材料の準備、プレートの取り付け、予熱をする（P5、7「使いかた」参照）

2.焼く

①ストッパーを外し、上ぶたを開けて水平にします。
このとき必ずストッパーを立ててください。
（P6「使いかた」参照）

②上下のプレートにサラダ油をまんべんなく塗ってください。

③上下プレートに用意した生地をあふれないように注意して、型全体に薄めに流し込みます。
※生地を型いっぱいに入れると、プレートを閉じたとき生地があふれてしまいます。
※生地を薄く延ばせないときは生地に少量の水を追加して生地をやわらかくしてください。

④生地に気泡が上がってきたら、下プレートにあんを型の縁からはみ出さないようにのせます。

⑤上下プレートの生地全体に気泡が上がってきたら上下ふたのハンドルを持って閉じて上下を合わせ、ストッパーをロックします。（P6「使いかた」参照）
※気泡が上がらない前に閉じると生地が流れたり、飛び散ってやけどをすることがありますので、ご注意ください。

⑥焼き上がり時間の目安は約4～5分です。
焼けたらストッパーのロックを外し上ぶたを開いて焼き上がったたい焼きを取り出してください。

※材料を入れてしばらくすると緑色のランプが点灯し加熱を始めます。
その後、再び緑色のランプが消灯したときが焼きあがりの目安です。
※ふたを閉じたときに緑色のランプが点灯しているときは、消灯したときが出来上がりの目安です。
※焼き上がったたい焼きは、木製や耐熱性樹脂のへらなどで取り出してください。
※調理後は、機器の内部に入った水分を抜くために、冷めるまでふたを開けてください。
※材料がプレートからはみ出さないよう量を調整してください。故障の原因になります。

調理例

ホットサンド

●はじめに食パンの焼き面にバターやマーガリンなどを塗ってください。

●ツナサンド

★材料★

10枚切り食パン……4枚
ツナ缶詰…………1缶
玉ねぎ……………適量
レタス……………適量
マヨネーズ………50g
粒マスタード……適量

★準備
●食パンの片面に粒マスタードを塗ります。
●玉ねぎを薄くスライス（または、みじん切り）して水でさらします。
●さらした玉ねぎの水をきったものと油を切ったツナにマヨネーズを入れてあえます。

★つくり方
①準備したパンにレタスをのせ、その上にあえたツナをのせてさらにレタスをのせパンをかぶせます。
②お好みに応じて約4～5分焼きます。

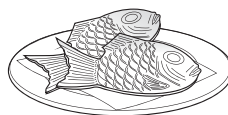
●ピザ風サンド

★材料★

10枚切り食パン ……4枚
スライスしたサラミ…4枚
ピザ用チーズ………2枚
玉ねぎ………………適量
トマト・ピーマン……適量
マヨネーズ…………少々
ケチャップ…………少々

★準備
●食パンの片面にケチャップを塗ります。
●トマトはスライスし、ピーマン・玉ねぎは細切りにします。

★つくり方
①準備したパンにトマトをのせ、その上にサラミとピーマン、玉ねぎを均等にのせます。
②次にピザ用チーズをふりかけ、パンをかぶせます。
③お好みに応じて約4～5分焼きます。

たい焼き

●お好み焼き風

★材料★

薄力粉………………150g
ベーキングパウダー‥10g
卵……………………1個
砂糖…………………小さじ2
だし汁………………180cc

●生地を作る
①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
②卵をよく溶かしておきます。
③ふるっておいた粉に溶いた卵・砂糖・だし汁を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜてください。

［具］

ベーコン…………2～3枚（型に入る大きさに切る）
長ネギ……………2本（みじん切りにします）
キャベツ…………2枚（みじん切りにします）
紅しょうが………適宜（みじん切りにします）

●作りかた
①P8を参照して、あんの代わりに具を入れます。
②間にソースや青のりなど入れて風味をつけてください。

お手入れ

⚠注意	お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、本体を開けて充分に冷ましてから行ってください。

●プレートのお手入れ

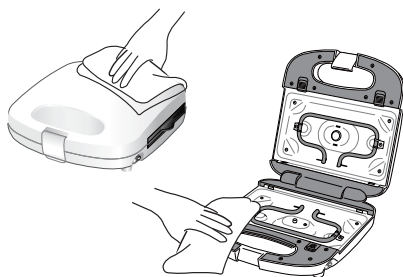
台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすいでから乾かしてください。

※凸凹部分に残った食材のカスなどが落ちにくい場合は、毛先の柔らかいクッキングブラシなどで取り除きます。

●本体外側のお手入れ

ぬるま湯か水で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼって汚れを拭き取り、からぶきをしてください。

●本体内側のお手入れ

充分に冷めてから、ヒーターや遮熱板、ヒーターを乾いた布や柄付きブラシで付着した油や食材のカスを取り除いてください。

●電源コード・電源プラグ

乾いた柔らかい布で拭いてください。

⚠注意	●シンナー・ベンジン・みがき粉・金属たわし・化学ぞうきんは使用しない。 変色・傷の原因になります。 ●本体を水に漬けたり、かけたりしない。 ショート・感電の原因となります。

【収納する】

製品は直射日光をさけ、湿気が少ない場所に保管してください。

●本体をポリ袋などに入れ、お買い上げ時の箱に収納します。

⚠注意	電源コードをきつく束ねたり、無理に曲げたり、ねじったりしないでください。 コードが破損し、火災や故障の原因になります。

故障かな?と思ったら

下記の表でチェックしてください。直らないときは販売店へ修理をご依頼ください。

こんなとき	処　　置
食材が焼けない	●電源プラグはしっかりコンセントに差し込まれていますか。 →しっかりと差し込んでください。 ●冷蔵庫から取り出したばかりの冷たい食材を入れていませんか。 →適温にもどして焼いてください。
食材が焦げる	●プレートが汚れていませんか。 →「お手入れのしかた」を参考にお手入れしてください。 ●プレートに食用油を塗りましたか。 →プレート表面にまんべんなく塗ってください。
緑ランプが点滅	●温度の制御状態です、異常ではありません。
電源プラグが熱い	●コンセントの差込みが緩くありませんか。(電気工事店へ相談) ●電源プラグやコンセントが汚れていたり埃が溜まっていませんか。 →ふき取ってください。

知っておいていただきたいこと

●通電開始や通電終了後、しばらく本体よりピチピチと音がすることがあります。これはプレートなどの熱膨張および収縮によるもので、故障ではありません。

●はじめて使用するときには少しにおいや煙がでることがありますが、異常ではありません。ご使用にともないでなくなります。

●電源プラグの刃が変形したり変色している場合や、コードにキズなどある場合は、使用を中止して修理をご依頼ください。

●ホットサンドメーカーは、消費電力が大きいため正常でも通電中は、電源プラグが多少温かくなりますが、コンセントとの接触が悪いと異常に熱くなることがあります。

●コンセントなどの配線器具は、設置後徐々に経年劣化し、最悪の場合は焼損・火災の原因になります。下記のようなコンセントは早めに交換してください。

・電源プラグが楽に差し込めたり、抜けてくる。
・変色したり、変形してる。

●電源プラグやコンセントが熱かったり、変形したときは、コンセントの交換が必要です。また定格容量いっぱいでの使用や、たこ足配線は寿命を短くしたり、電気事故の原因になります。

●この商品は、一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

仕様

品　　名	マルチサンドメーカー	形　　名	YHS-X700
電　　源	交流100V　50/60Hz	消費電力	700W
本体寸法	約23.5×26.5×10(cm)	電源コード長	約1.4m
質　　量	約2.0Kg(プレート含む)		

アフターサービスについて

製品の保証について

●この説明書には製品の保証書がついています。

保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

●保証期間はお買上げ日より1年間です。

保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

●保証期間後の修理

お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル 0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

受付時間　10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

●Eメールでのご相談も受け付けております。
その際は商品名・形名・ご相談内容・お名前
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

E メールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。
また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。